



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 SEMANA SANTA	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA	4 SEMANA SANTA	5 SEMANA SANTA
10 SEMANA SANTA	11 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of chard and carrot. O / Or Acelgas rehogadas con bacon / Chard sauteed with bacon. Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	12 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Tortilla con tomates asados / Omelette with roasted tomatoes. 3 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	13 Macarrones con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo. 1,3 O / Or Pasta rehogada con ajo y aceite / Pasta sauteed with garlic and oil. 1,3 Salmón a la plancha con champiñones / Grilled salmon with mushrooms. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	14 Sopa de picadillo con huevo cocido y jamón / Soup with boiled egg and ham. 1,3 Redondo de ternera en salsa de verduras / Veal in vegetables sauce. O / Or Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
17 Crema de espinacas / Spinach cream. O / Or Espinacas salteadas / Spinach sauteed. Contramuslos de pollo en salsa con verduras / Chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	18 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with tomato sauce and meat with cheese. 1,3,7 Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	19 lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce. 1,3,7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	20 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. O / Or Arroz tres delicias / Chinese style rice. 3 Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. 4,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	21 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed. Albóndigas de ternera en salsa de verduras con patatas / Meatballs in vegetables sauce with potatoes. O / Or Filete de ternera con patatas / Grilled veal steak with potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
24 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Solomillo de cerdo en salsa de setas / Pork in mushrooms sauce. O / Or Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	25 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Bacalao con ensalada de tomate / Cod with tomato salad. 4,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	26 Menestra de verduras / Vegetable stew. O / Or Alcachofas con jamón / Artichokes sauteed with ham. Filete de pavo adobado con patatas asadas / Grilled marinated turkey with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	27 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham).1,3 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	28 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce 1,3,7 O / Or Pasta rehogada con ajo y aceite / Pasta sauteed with garlic and oil.1,3 Dorada a la plancha con lombarda / Grilled fish with red cabbage. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.				